

EPREUVE6

SCIENCES APPLIQUEES ET TECHNOLOGIES

Durée : 3 heures

Coefficient : 4

LES COPIES DE CHACUNE DES PARTIES NE DOIVENT PAS ETRE RELEVES AVANT
LA FIN DU TEMPS RÉGLEMENTAIRE (3 heures).

La partie « Sciences Appliquées » est numérotée de la page 1S à 5S.
Elle est prévue pour être traitée en 2 heures (coefficient 3).
Les annexes 1 (page 3S) et 2 (page 4S) sont à rendre avec la copie.

La partie « Technologies » est numérotée de la page 6T à 10T.
Elle est prévue pour être traitée en 1 heure (coefficient 1).
Les pages 8T et 9T sont à rendre avec la copie.

La partie « Sciences Appliquées » et la partie « Technologies » seront traitées sur des
copies séparées.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

CODE EPREUVE: STHOME1		EXAMEN: BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE	SPECIALITE: HÔTELLERIE
SESSION 1999	SUJET	EPREUVE: SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIES	
Durée: 3h00	Coefficient: 4		Page: 0/10

PARTIE TECHNOLOGIES

Important: Les réponses aux trois domaines (hébergement, restaurant, cuisine) seront portées sur des copies séparées.

Vous êtes recruté(e) en qualité d'employé polyvalent à l'hôtel restaurant « LES PALOMBIÈRES ». Monsieur BAYLE, directeur et propriétaire de l'établissement vous demande de renforcer les équipes de restauration hébergement en fonction des besoins liés aux variations de l'activité. Avant de répondre aux questions des trois dossiers vous prendrez connaissance de la fiche signalétique ci-dessous

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

Hôtel Restaurant « LES PALOMBIÈRES

Vallon de Salut 65200 BAGNÈRES DE BIGORRE

Tél. 05.62-95.03.02

Fax. 05.62.95.02.02

Mèl. Palombes@ hôtelpyrénées.fr

Entreprise indépendante ouverte à l'année.

ENVIRONNEMENT

L'établissement se situe à Bagnères de Bigorre, station thermale des Hautes Pyrénées, à proximité des stations de ski « La Mongie » et « Barèges ».

PRESTATIONS CHAMBRES

100 Chambres toutes équipées de salle de bain avec WC séparés, min!-bar, télévision satellite et air conditionné.

Tarifs affichés	Chambre 1 personne	300,00 Francs
	Chambre 2 personnes	360,00 Francs

Les tarifs sont adaptés à la clientèle de curistes, famille et week-end.

PRESTATIONS RESTAURATION

Un restaurant traditionnel de 80 couverts.

AUTRES PRESTATIONS

Salle de réunion pour 50 personnes.

Terrain de golf et de tennis à proximité.

L'établissement va accueillir prochainement un groupe de touristes belges pour une fin de semaine dans la région. Le programme d'activités touristiques, prévoit des visites culturelles et notamment la découverte des produits, des vins et des fromages de la région.

Monsieur BAYLE vous demande de participer à la mise en place de cette prestation.

CODE EPREUVE: STHO		EXAMEN: BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE		SPECIALITE: HÔTELLERIE	
SESSION 1999	SUJET	EPREUVE: SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIES PARTIE TECHNOLOGIES			
Durée: 1h00	Coefficient: 1	Code sujet: 99FD501		Page: 6T/I	

CUISINE (DURÉE INDICATIVE 20 MINUTES)

Le menu prévu pour le samedi soir est le suivant :

Salade au foie gras et magrets fumés

**Volaille de St Sever en croûte de sel
Poêlée de cèpes et pommes paysannes**

Plateau de fromages

Croustade aux pommes

M. BAYLE vous confie l'achat de la volaille pour le menu du samedi soir.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1. Justifiez les différents critères qui vous permettent d'apprécier le produit. (Document à remplir en annexe 1).**
- 2. Commentez les informations se trouvant sur l'étiquette (annexe 2)**
- 3. Expliquez à votre commis les différentes phases de l'habillage.**
- 4. Proposez quatre modes de cuisson différents et une application culinaire associée pour un poulet.**

ANNEXE1
(À RENDRE AVEC LA COPIE)

Critères	Commentaires
Race	Sélections des souches
Conditions d'élevage Nourriture	
L'âge d'abattage	
Les étapes de la chaîne d'abattage	

ANNEXE 2
(À RENDRE AVEC LA COPIE)

Label rouge fermier	
Classe :	<input type="text"/>
Date limite de vente :	<input type="text"/>
Durée d'élevage :	<input type="text"/>
Mode d'alimentation	<input type="text"/>
N' :	36 56 28
Présentation :	Effilée

RESTAURANT
(DURÉE INDICATIVE 20 MINUTES)
(À RENDRE AVEC LA COPIE)

1. Vous animez une soirée d'initiation à la dégustation des vins. En introduction, vous citez deux différences essentielles entre la vinification en rouge et en blanc.

-
-

2. Un des auditeurs vous demande de définir:

- L'OUILLAGE :

- LA CHAPTALISATION:

3. Parmi les 6 vins suivants, choisissez un vin blanc et un vin rouge qui vous semblent les plus adaptés au menu (voir sujet cuisine) :

Muscadet, Jurançon sec, Chinon, Pommard, Château Chalon, Madiran

VINS	COULEUR	REGION
1		
2		

4. Sur le plateau de fromages, proposez les fromages suivants et vous indiquerez leur région, leur famille et leur lait qui entre dans la composition :

	REGION	FAMILLE	LAIT
OSSAUIRATY			
ROQUEFORT			
ROCAMADOUR			
SAINT-NECTAIRE			

HÉBERGEMENT (DURÉE INDICATIVE 20 MINUTES)

THÈME: LES INFORMATIONS DESTINÉES À LA CLIENTÈLE

La création du forfait week-end touristique à l'hôtel « LES PALOMBIERES » nécessite l'organisation d'un point « information-conciergerie » à la réception.

Le chef de réception vous demande de sélectionner les différents types d'informations utiles aux clients de l'hôtel.

TRAVAIL À FAIRE:

1. Citez les principaux types d'informations internes et externes dont on doit pouvoir disposer dans cet hôtel.
2. Citez les documents d'informations destinés à être mis à la disposition de la clientèle.